

Comune di Legnago - Scuola dell'Infanzia

Menù NO CARNE Autunno-Inverno 2024-2025

Rev. 25/09/2024

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	DAL	AL
1° SETT.	Mousse di frutta	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	30/09/24	04/10/24
	Pasta alla pizzaiola	Gnocchi di semolino gratinati al forno*	Riso all'olio e grana	Pizza margherita	Crema di fagioli con pasta*	25/11/24	29/11/24
	PRIMOSALE	Bastoncini di merluzzo al forno*	MOZZARELLA	(piatto unico)	Frittata al formaggio	20/01/25	24/01/25
	Piselli al pomodoro* Pane	Insalata mista Pane	Insalata verde Pane	Carote julienne Pane	Biete all'olio* Pane	17/03/25	21/03/25
	Frutta fresca di stagione	Tè deteinato e biscotti secchi	Yogurt alla frutta	Mousse di frutta	Tè deteinato e fette biscottate		
2° SETT.	Mousse di frutta	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	07/10/24	11/10/24
	Pasta all'olio e grana	Pasta alla salsa rosa	Crema di patate con riso	(piatto unico)	Pasta al pomodoro	02/12/24	06/12/24
	FRITTATA AL FORNO	Asiago	Fil. di merluzzo gratinato*	MOZZARELLA con purè di patate	Tortino di patate e legumi (prod. propria)	27/01/25	31/01/25
	Spinaci all'olio* Pane	Finocchi julienne Pane	Radicchio Pane	Insalata verde e cappuccio julienne Pane	Cavolfiore all'olio Pane	24/03/25	28/03/25
	Frutta fresca di stagione	Tè deteinato e biscotti secchi	Yogurt alla frutta	Mousse di frutta	Tè deteinato e fette biscottate		
3° SETT.	Mousse di frutta	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	14/10/24	18/10/24
	Pizza margherita (piatto unico) Carote julienne Pane	Riso e piselli* Uova strapazzate Insalata mista Pane	Crema di zucca con farro FIL. MERLUZZO AL FORNO Patate all'olio Pane	Pasta al pomodoro MOZZARELLA Spinaci all'olio* Pane	Pasta all'olio e grana Filetto di platessa gratinato* Finocchi all'olio Pane	09/12/24	13/12/24
						03/02/25	07/02/25
	Frutta fresca di stagione	Tè deteinato e biscotti secchi	Yogurt alla frutta	Mousse di frutta	Tè deteinato e fette biscottate		
4° SETT.	Mousse di frutta	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	21/10/24	25/10/24
	Pasta al pomodoro	Pasta al ragù di LEGUMI	Riso alla parmigiana	Passato di legumi con orzo	Pasta alla vellutata di carote*	16/12/24	20/12/24
	ASIAGO	(piatto unico)	Fil. di merluzzo gratinato*	Robiola	Frittata al forno	10/02/25	14/02/25
	Insalata verde Pane	Biete all'olio* e radicchio Pane	Carote all'olio Pane	Cappuccio julienne Pane	Insalata mista Pane		
	Frutta fresca di stagione	Tè deteinato e biscotti secchi	Yogurt alla frutta	Mousse di frutta	Tè deteinato e fette biscottate		
5° SETT.	Mousse di frutta	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	28/10/24	01/11/24
	Gnocchi di semolino gratinati al forno*	Pasta al sugo di verdure	Pizza margherita	Riso all'olio e grana	Crema di lenticchie con pasta*	23/12/24	27/12/24
	Bastoncini di merluzzo al forno* Insalata mista Pane	PRIMOSALE Piselli al pomodoro* Pane	(piatto unico) Carote julienne Pane	FIL. MERLUZZO AL FORNO Cavolfiori all'olio Pane	Uova strapazzate Spinaci all'olio* Pane	17/02/25	21/02/25
	Frutta fresca di stagione	Tè deteinato e biscotti secchi	Yogurt alla frutta	Mousse di frutta	Tè deteinato e fette biscottate		
6° SETT.	Mousse di frutta	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	04/11/24	08/11/24
	Pasta alla vellutata di porri	Pasta all'olio e grana	Pasta alla pizzaiola	Crema di ceci con riso	(piatto unico)	30/12/24	03/01/25
	Fontal	FIL. PLATESSA AL FORNO	Fil. di merluzzo gratinato*	Frittata al forno	ASIAGO con polenta	24/02/25	28/02/25
	Biete all'olio* Pane	Insalata mista Pane	Cavolfiore all'olio Pane	Insalata verde Pane	Carote julienne Pane		
	Frutta fresca di stagione	Tè deteinato e biscotti secchi	Yogurt alla frutta	Mousse di frutta	Tè deteinato e fette biscottate		
7° SETT.	Mousse di frutta	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	11/11/24	15/11/24
	Pasta all'olio e grana	Pizza margherita	Riso e piselli*	Crema di patate e cavolfiori con farro	Pasta al pomodoro	06/01/25	10/01/25
	Filetto di platessa gratinato* Insalata verde Pane	(piatto unico) Finocchi julienne Pane	Frittata al formaggio Biete all'olio* Pane	FIL. MERLUZZO AL FORNO Cappuccio julienne Pane	MOZZARELLA Carote all'olio Pane	03/03/25	07/03/25
	Frutta fresca di stagione	Tè deteinato e biscotti secchi	Yogurt alla frutta	Mousse di frutta	Tè deteinato e fette biscottate		
8° SETT.	Mousse di frutta	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	18/11/24	22/11/24
	Riso alla parmigiana	Pasta all'olio e grana	Pasta alla salsa rosa	Pasta al ragù di LEGUMI	Passato di verdure con orzo	13/01/25	17/01/25
	Uova strapazzate Insalata mista Pane	Fil. di merluzzo gratinato* Carote all'olio Pane	FONTAL Insalata verde Pane	(piatto unico) Finocchi all'olio e radicchio Pane	Robiola Patate all'olio Pane	10/03/25	14/03/25
	Frutta fresca di stagione	Tè deteinato e biscotti secchi	Yogurt alla frutta	Mousse di frutta	Tè deteinato e fette biscottate		



Le preparazioni che riportano il simbolo * potrebbero contenere materie prime congelate/surgelate all'origine. SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.). Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.

